



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Нутрициология

Закреплена за кафедрой	Технология пищевых производств
Учебный план	Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	Технология продуктов животного происхождения
Квалификация	магистр
Срок обучения	2 года

Форма обучения	очная	Общая трудоемкость	3 ЗЕТ
Виды контроля в семестрах:	экзамены I		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	1(1.1)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48.35	48.35	48.35	48.35
Сам. работа	24	24	24	24
Часы на контроль	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	108	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

профессор ХРАМОВА Валентина Николаевна дбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Нутрициология

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств

Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

02.07.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.	
Получение магистрантами необходимых для их научно-практической работы знаний по нутрициологии, приобретение умений и навыков сочетать полученные знания с общественными потребностями и смежными дисциплинами	
Основными задачами изучения дисциплины являются:	
- изучить современные достижения в области нутрициологии	
- изучить анатомо-морфологические и физиологические основы пищеварительной системы человека и принципы регуляции гомеостаза в условиях постоянно меняющейся среды	
- изучить основные макро- микронутриенты, их роль в поддержании здоровья человека	
- получить знания о рациональном питании и физиологических основах его организации, питании различных возрастных и профессиональных групп населения, персонализированном питании	
- знать нормы питания, последствия неправильного питания; особенности диетического профилактического и диетического лечебного питания; режимы технологической обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения ценных пищевых компонентов и предупреждения образования в них нежелательных для здоровья соединений	
- уметь конструировать пирамиду здорового питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, основ пищевой химии и синергизма, действия биотических компонентов	
- определить наиболее значимые потребительские свойства продуктов питания и показатели их определяющие	
- разрабатывать рецептуру продуктов питания для различных групп населения, позволяющую компенсировать недостаток определенных нутриентов у людей в зависимости от их половой и возрастной принадлежности, воздействия факторов среды обитания, физической активности, физиологического состояния	
- производить оценку качества пищевых продуктов по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	
- знать основы эпидемиологии питания как отрасли науки о питании, изучающей количественные взаимосвязи между характером питания и состоянием здоровья, рассматривающей факторы питания как факторы риска или профилактики основных неинфекционных болезней	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Медико-биологические основы здоровьесберегающих технологий
2.2.2	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
2.2.3	Прогрессивные технологии производства продуктов питания животного происхождения
2.2.4	Математическое моделирование технологических процессов и продуктов питания с заданными свойствами
2.2.5	Современные методы исследования пищевых продуктов
2.2.6	Идентификация продуктов питания животного происхождения
2.2.7	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.8	Производственная практика: Преддипломная практика
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)	
ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	
<i>ОПК-5.1: Знает научно-практические аспекты проведения научных исследований</i>	
Результаты обучения: магистрант знает основные научные теории и методы научно-исследовательской деятельности, в том числе выдвижения и формулировки гипотез	
<i>ОПК-5.2: Умеет ставить задачи, планировать схему, выбирать методы и методики экспериментальных исследований и представлять результаты научных экспериментов</i>	
Результаты обучения: магистрант умеет выделять и систематизировать основные идеи в научных текстах; критически оценивать любую поступающую информацию, вне зависимости от источника; избегать автоматического применения стандартных формул и приемов при решении задач	
<i>ОПК-5.3: Владеет способностью самостоятельно выполнять комплексные исследования в соответствии с современным уровнем развития науки и техники</i>	
Результаты обучения: магистрант владеет систематическими знаниями по направлению деятельности; углубленными знаниями по выбранной направленности подготовки, базовыми навыками проведения научно-исследовательских работ по предложенной теме	

ПК-1: Способен руководить испытаниями перспективных технологий производства новых продуктов питания
<i>ПК-1.1: Знает о достижениях науки и передовой технологии в области производства и методов исследования продукции из сырья животного происхождения</i>
Результаты обучения: магистрант знает цели и задачи фундаментальных и прикладных научных исследований по направлению деятельности, базовые принципы и методы их организации; основные источники научной информации и требования к представлению информационных материалов
<i>ПК-1.2: Умеет планировать и проводить эксперименты для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в области проектирования новых продуктов</i>
Результаты обучения: магистрант умеет составлять общий план работы по заданной теме, предлагать методы исследования и способы обработки результатов, проводить исследования по согласованному с руководителем плану, представлять полученные результаты
<i>ПК-1.3: Владеет навыками сбора, обработки, анализа и систематизации результатов испытаний, оформления отчетов, обзоров, публикаций по теме исследования</i>
Результаты обучения: магистрант владеет навыками отбора, обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования; навыками выбора методов и средств решения задач исследования